ANNO TERZO - N. 30

SABBATO 26 OTTOBRE 1844

FOGLIO SETTIMANALE

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA' AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

AGRICOLTURA, *Della potatura del Gelso.* - *Mezzo con cui accrescere d'assai le ricolte del Frumento.* - INDUSTRIA SERICA, *Nuova trattura economica per la Seta.* INDUSTRIA AGRICOLA, *Distillazione dell'acquavite.* - VARIETA', *Congresso Scientifico Italiano, sezione di Agronomia e Tecnologia* (continuazione).

## AGRICOLTURA

### DELLA POTATURA DEL GELSO

Intendiamo per potatura del gelso qualunque operazione eseguita su di esso mediante il taglio sia di ronca, sia di cesoie, sia di scalpello, colla mira di favorire una regolare vegetazione della pianta, il ben essere della medesima, e un'abbondante riproduzione di fronzuti ramoscelli. Fra due estremi opposti, l'uno dei quali consiste nel sopprimere soltanto i seccumi, i mozzichi, gli sproni, le cime dei rami guasti o spezzati, e tutto al più nel mutilare qualche ramicello mal cresciuto; e l'altro nel tagliare tutti i rami secondari non lasciando intatte che le branche madri; fra questi due estremi, v'è una serie di tagli applicati secondo certi principii, o certi pregiudizj, o certe ragioni di pratica, o certe abitudini senza ragione, i quali costituiscono ciò che chiamasi potatura.

Una regola generale per potare il gelso applicabile a tutte le circostanze, non può essere fondata che sulla fisiologia delle piante: è impossibile decidersi scientemente, ove s'ha da porre il coltello, se non si sa quale è l'effetto d'un taglio praticato piuttosto sopra un ramo che sopra un altro, o sopra punti diversi d'uno stesso ramo.

La mira che dee guidare il potatore si è quella che un gelso, il quale abbia già acquistato quella estensione di rami che la forza del terreno e tutte le circostanze gli consentono, riproduca ogni anno la maggior quantità di foglia di cui è capace, e la riproduca di buona qualità.

Un gelso abbandonato a se stesso non produce coll'andar del tempo che una foglia piccola, rara, e difficile a cogliersi. Se invece lo si priva ogni tre o quattr'anni di tutti i rami secondarii, le foglie por-

tate dalle messe novelle riescono è vero più voluminose, e di più facile raccolta, ma oltrecchè si credono di poca sostanza nutritiva, la pianta così trattata non può durare lungamente. Questi due estremi pertanto sono ugualmente da fuggirsi come viziosi. In qual modo adunque dee regolarsi l' agricoltore per conciliare due interessi che lottano fra di loro, quello del bigattiere che domanda un prodotto sul quale fondasi la sua industria, e quello del gelso che prospera tanto più, quanto meno si fa ostacolo al progresso della sua vegetazione? Le seguenti nozioni, e i principii che se ne deducono sanzionati dall' esperienza, possono servirgli di guida.

Il vigore della vegetazione dipende dalla quantità di succhi nutritivi che può somministrare il terreno, dalla natura del clima, e dalle circostanze eventuali dominanti nel corso delle stagioni. Col concorso favorevole di queste tre cause le messe annuali del gelso s' allungano rapidamente, sviluppano abbondanti foglie, e la mercè di queste perfezionano i loro succhi e maturano la sostanza legnosa e le gemme o gli embrioni riserbati per l' anno venturo. Ma se vien meno il favore di alcuna di queste circostanze, la vegetazione delle messe novelle è imperfetta, o manca a queste il completo sviluppo per cui rimangono corte e sottili, ovvero dopo essere bene cresciute manca loro il tempo di maturare, per cui le cime loro diseccansi nell' inverno, e il rimanente della bacchetta rimane debole e poco atto a ripigliare la sospesa vegetazione. Sì nel primo che nel secondo caso abbandonando la pianta a se stessa vedrebbesi nell' anno dopo fornire di poca foglia le sue messe perchè avendo mancato a queste i succhi forniti dalle radici, o non essendo stati convenientemente elaborati per contrarietà di stagione, poche gemme furono a sufficienza nutrite per la novella riproduzione. Quindi da queste messe non potrebbero spuntare che meschinissimi virgulti, quand' anche una buona concimazione, e tutte le altre circostanze venissero in soccorso di quella pianta; per la ragione che qualora un germoglio ha stentato a svilupparsi, o è stato innanzi tempo arrestato nel suo sviluppo, i suoi vasi conduttori dei succhi, e le sue cellette hanno subito un restringimento che non li rende più atti a caricarsi di molti principii nutritivi. Non si può dunque far meglio in questi casi che recidere tutte le messe di questa fatta, coll' avvertenza però, che se lo stato loro meschino dipende dal terreno, non basta il rimedio della ronca, ma v'abbisogna anche quello della vanga e una generosa coltivazione.

Fin qui noi non considerammo che le messe di un' anno; ora passiamo a quelle che contano due anni. Quando non ebbe luogo alcuno dei casi sopraccennati, la messa vigorosa e bene stagionata non solo riproduce pel secondo anno la foglia della quale andò fornita l' estate antecedente, ma produce altresì delle ramificazioni più o meno rigogliose secondo che concorsero più o meno favorevolmente le cause soprammentovate. Trovandosi questa messa in sì buona condizione, la pianta potrebbe essere semplicemente sfogliata, riservandole il taglio all'anno venturo, affinchè tanto le messe dell' anno innanzi, quanto le seconde uscite da quelle, pigliassero maggiore aumento. Ma qui sono da farsi due considerazioni. O la pianta ha omai raggiunto quella grandezza alla quale conviene ch' s' arresti sia in riflesso del fondo, sia per rispetto alle altre piante cui trovasi vicina, o deve e può ancora crescere per raggiungerla. Nel primo caso non si ha in vista che la conservazione della pianta, e la sua costante produzione in quantità e qualità di foglia. Nel secondo si mira, fino a un certo segno, ad un progressivo aumento di produzione. Trattandosi di questo secondo scopo, è mestieri usare il ferro assai sobriamente, e salvo la mutilazione di qualche ramo o sconcio o infermo, e di qualche succhione, non che la rimondatura dei seccumi, bisogna lasciare intatte alla pianta quelle messe, che denno diventare rami stabili, finchè sarà compiuta la di lei corona. Queste piante

in crescere basta potarle ogni tre anni, ma la potatura deve farsi in febbrajo, e lasciarle quell' anno in riposo. Il modo di tagliare è del resto quello stesso che diremo delle piante già formate, e la cui potatura si fa ogni anno al tempo stesso della sfrondatura.

(*sarà continuato*).

### MEZZO CON CUI ACCRESCERE D'ASSAI LE RICOLTE DEL FRUMENTO

L'anno decorso al Quinto Congresso in Lucca fu lungamente discusso dagli agronomi se convenga seminare o piantare il grano. Fu ivi riconosciuto che i seminatori operano assai imperfettamente qualora il suolo non sia accuratamente sminuzzato. Ora dai pratici si riconosce utile che dopo seminato e ricoperto il frumento vi rimangano alcune zolle, non grosse però: imperciocchè nello sciogliersi del gelo la terra ripiglia il suo livello primitivo lasciando così scoperte molte radici; e le zolle disgregandosi, la terra che le formava ricade sminuzzata sovra le radici, e le rincalza con naturale giovamento delle piante. L' uso del seminatore impedirebbe questo benefizio. Ma se il seminatore fu generalmente riprovato, almeno fino tanto che l' ingegno umano uno non ne trovi che risponda veracemente all' assunto, non così fu del seminare a mano, il quale fu riconosciuto vantaggioso, avendo riscontrato il dott. Gera che anche a Grignon ed Offwil, dove è raccomandato l' uso del seminatore, si semina a mano.

Al qual proposito l' avv. Maestri osservava essere due vantaggi del piantare a confronto del seminare; 1.° economia di sementa; 2.° abbondanza di raccolta. Nella China, egli dice, il frumento si pianta dai fanciulli; fu calcolato che il risparmio di sementa, ottenuto con questo metodo in quell' immenso impero, verrebbe a mantenere la popolazione della Gran Brettagna.

Tutti però convennero sulla necessità delle aiuole larghe, tanto alla pianura quanto alla collina, poichè le acque scolano con maggiore facilità, e vi si risparmia il disperdimento di non poca semente.

Il sig. Villermè ben anco consente nel credere che in molte emergenze e segnatamente negli anni di carestia, la sostituzione del piantare al seminare offra grandissima economia. Per il che a noi piace di riferire la nota dello stesso signor Villermè.

L' agricoltore che abbia seminato frumento, ricava nei nostri climi ordinariamente da quattro a otto volte la semente, e da ogni grano che sia nato una sola spica; mentre che un solo grano di questo cereale caduto all'avventura in un terreno non preparato per esso espressamente, dà qualche volta 50,100, 140 spiche, e 1000, 2000 ed anche 3000 e più grani.

E poichè nel grano del frumento esiste il principio di una fecondità così meravigliosa, non si potrebbe comunicare a questo grano i mezzi di svilupparlo?

Questi fatti e questa considerazione condussero il sig. dottore Loiseleur Des-Longschamps a intraprendere una serie di ricerche e di esperienze, dalle quali risulta che la stagione troppo inoltrata, in cui generalmente si fanno le seminagioni, e la troppo grande quantità di semente che s' impiega sovra una data superficie di terreno, sono le due cagioni principali che, nello stato attuale dell' agricoltura, rendono i ricolti del frumento molto più scarsi di quanto dovrebbero essere.

Diffatti egli ha verificato e stabilito, paragonando i prodotti di trentaquattro varietà di grano, di cui dieci furono seminate in via di comparazione in tre differenti epoche, il 28 agosto, il 16 ottobre, e il 9 marzo, che i primi seminati produssero più che i secondi, e questi più che gli ultimi; potendosi generalmente riguardare i seminati fatti in autunno come fruttanti la metà di più di quelli fatti in fine d'inverno. Infine l' autore sovracitato ha costantemente ottenuto da

cento grani di frumento seminati in fila in adatti solchi sopra un centiaro, ossia metro quadrato di terreno, lavorato colla vanga, una volta e fino due più di grani che i coltivatori ricavassero da una egual misura di terreno lavorato coll'aratro, e sul quale ebbero sparpagliato 500 in 600 grani. Dal che risulta, che colla medesima quantità di semente si ottiene un ricolto di grani dieci ed anche quindici volte più copioso, ed in altri termini, che per la stessa ricolta di grani, occorre una quantità di semente dieci o quindici volte minore.

« Le sovra espresse differenze sono abbastanza eloquenti. Sarebbe una superfluità insistervi ulteriormente; non così il darne una spiegazione.

« Nei seminati ordinari di frumento, i grani, gettati così a casaccio, sono troppo numerosi, germogliano gli uni troppo vicini agli altri; le loro radici si nocciono scambievolmente, non prendono forza bastante; soverchiamente deboli, non ponno produrre gambi altrimenti che deboli e fra cui molti infecondi, e questi deboli gambi non altrimenti che deboli spiche. Aggiungasi che quasi tutti i piedi restano semplici, e che gli altri mettono da due a tre spiche od al più sette.

« All'opposto, nei seminati del sig. Des-Longschamps, i grani radamente seminati hanno spazio maggiore per mettere profonde radici; e gli steli meno accalcati ricevono meglio le favorevoli influenze atmosferiche e quella della luce; sono più nutriti, diventano più grossi, finiscono per tallire, ovvero formare dei cesti di moltiplici steli producenti per la più gran parte da due a venti spiche, e taluni ancora di trenta a quaranta.

« Queste condizioni si ottengono tanto maggiormente, in quanto che il grano seminato più presto ha maggior tempo per mettere le radici e profondamente spiegarle; cosa questa che meglio le premunisce dalle siccità della primavera. Un altro vantaggio ancora delle seminagioni fatte di buon'ora, ovvero nei mesi di agosto e settembre, si è quello di poter essere falciate nell'autunno o in fin d'inverno, e che quest'operazione, la quale somministra un foraggio verde, prezioso, gradito da tutto il bestiame, fa tallire la tenera stoppia, ovvero ripullulare dal piede di lei più steli, e quindi produrre maggior copia di spiche.

« Ma parliamo anche degl'inconvenienti: se il metodo di seminare il grano nel modo sovra indicato fa risparmiare la più gran parte della semenza, e produce dei ricolti in alto grado abbondanti, paragone fatto coi ricolti che dà la coltivazione in grande, massimamente quando si anticipa l'epoca della seminagione, e in questo caso procaccia eziandio altri vantaggi; ciò nullameno esso esige un numero tale di braccia da non potersi ovunque applicare. I contadini poveri i quali, soli tra i coltivatori, avrebbero tutta la convenienza di porlo in pratica, non potrebbero ciò fare che coll'aiuto delle mogli e dei loro figli, onde spandere colla dovuta diligenza i grani nel fondo dei solchi o fossetti convenientemente condotti.

Per altra parte ognun vede che quando intemperie, inondazioni ec., durante il verno, hanno distrutto le biade dell'autunno, sulle quali fondasi la principale speranza del popolo pel suo sostentamento, e fanno temere una penuria ed anche soltanto un semplice incarimento del pane, questo metodo di piantamento, applicato ai seminerii che sottentrassero a quelli distrutti, ed ai seminerii ordinari del marzo, sarebbe incontestabilmente di un utilità immensa ».

E tutto ciò abbiamo voluto riferire ora che veggiamo correre la stagione delle seminagioni piovosa, sì che molti sono perplessi e dubitanti, e temono che di troppo c'inoltreremo, e che i frumenti potranno soffrire le brine e i primi geli. A confortarli riporteremo un articolo del celebre Augusto De Gasparin *sul rimpiantamento del frumento*, il quale avendo avuto per cinque anni continue inondazioni del Rodano, le quali trasportarono via le speranze del lavoratore, pensò di applicarvi il trapiantamento, e ne studiò sul

terreno questa importantissima pratica. Noi non sappiamo quanto questa pratica possa estendersi ai vasti poderi, ma certo egli è che potrebbe riuscire utilissima nei piccoli poderi. Nel seguente numero leggerassi l'articolo del sig. De Gasparin.

## INDUSTRIA SERICA

—

### NUOVA TRATTURA ECONOMICA DELLA SETA

Abbiamo ogni giorno una qualche nuova invenzione sui meccanismi della filatura della seta, ne abbiamo tanti che non sappiamo nemmeno noi a quale appigliarci. Molti infrattanto dubitando e di questi e di quelli rimangono con le mani in mano, beati e contenti delle loro vecchie macchine, e delle loro pratiche antiche; e fanno uno scialacquo di ragioni per provare che come fanno operano benissimo, e terminano con una terribile conchiusione che così facendo hanno sempre guadagnato, e guadagnano assai più di coloro che seguono l'andazzo delle novità. Per costoro insomma non v'ha che una sola risposta a dare, ed è di dir loro *che operando male fanno bene*. E noi a costoro che sono sì ostinati e perseveranti nelle loro pratiche nulla diremo, verrà il giorno che se ne disinganneranno, e forse il disinganno verrà troppo tardi; intanto dirigiamo le nostre povere parole, e i nostri avvisi a coloro che non isdegnano l'istruzione, e che anzi bramano di sapere ciò che di nuovo e di meglio si fa altrove. Per il che siamo lieti di poter qui riportare un estratto di un articolo non ha guari pubblicato nella Gazzetta provinciale di Brescia, relativo ad una recente invenzione sul setificio, fatta dal sig. Elia Locatelli di Brescia, premiato dall'I. R. Governo Veneto per miglioramenti nei meccanismi inservienti alla filatura suddetta.

Varie nozioni sì teoriche che pratiche acquistate dal sig. Locatelli con grande fatica e grave dispendio gli aprirono la strada a rinvenire un metodo migliore per trar la seta dai bozzoli, con l'invenzione anche di una macchina per ridurre la strusa in una filatura grossolana migliore dei doppi filati.

Della verità di queste asserzioni faranno testimonianza i continuati esperimenti che hanno luogo nel suo proprio stabilimento chimico tecnico, e in tale proposito è stato già invocato dall'I. R. Governo per mezzo di quella R. Magistratura un privilegio esclusivo quinquennale.

I vantaggi poi che apporterà la suddetta trattura economica della seta ai trattori che la vorranno porre in attività consistono nei seguenti:

1.° Nel risparmiare circa due terzi del consueto combustibile.

2.° Nell'aver levato all'aspo metà della resistenza ec.

3.° Nel filare la trattrice giornalmente circa trenta once di seta d'ottima qualità.

4.° Nel ridurre la strusa in una filatura grossolana migliore dei doppi filati nell'istesso tempo che si trae la seta, per cui la trattrice che sta alla macchina suddetta può filare al giorno circa once 18 di strusa assai consistente, coi gradi di torta necessari, senza perdita di tempo e senza minimo consumo di seta, come dagli esperimenti fatti nel prossimo passato luglio 1844 nello stabilimento suddetto.

5.° Finalmente la seta riesce perfetta ed assai forte in confronto di quella del metodo usuale, mentre, appena ottenuto lo scioglimento della gomma animale nel solito grado di temperatura dell'acqua, immediatamente viene tratta ad un abbassamento di temperatura che succede in un modo assai speditivo, preciso, economico.

Egli sarebbe di desiderare che qualcuno de' nostri bravi trattori esperimentasse questa nuova maniera di trarre la seta, e facesse avvertiti gli altri trattori della convenienza dei nuovi meccanismi, dei loro vantaggi, e nello stesso tempo avvertissero quali inconvenienti essi presentano. Risovveniamoci che siamo in un'epoca di continue innovazioni, e che la meccanica fa continui progressi: non dirò cangiate subito le vostre macchine, segui-

te ogni novità; no, questo non dirò, perchè so bene in quali errori si potrebbe cadere; ma bensì dirò e ripeterò, provate e riprovate. G. B. Z.

## INDUSTRIA AGRICOLA

### DISTILLAZIONE DELL'ACQUAVITE

Una delle industrie agricole a cui ora si pone molta cura è la distillazione delle vinacce, *sarpe*, e dei vini scadevoli e di poco prezzo. Ma dobbiamo dirlo, della maggior parte non si conoscono quelle pratiche che tanto sono necessarie ad aversi, perchè una tale industria riesca a maggior loro vantaggio. Attualmente a cagione della cattiva qualità delle vinacce, della dannosa costruzione dei lambicchi, e del modo di distillare, non si ricava dalle vinacce dei vini non ben fabbricati, che un cinque o sei per cento al più di acquavite, e nulla dalle vinacce dei vini inacquati, perchè nessuno li distilla. Quando si tratta di cosa generalmente usata, che per non essere ben conosciuta e ben praticata non rende che poco, in confronto di quanto render potrebbe, diviene importantissimo il diffondere le utili cognizioni.

I locali dove ora si eseguiscono queste operazioni sono angusti, i lambicchi male costruiti, i refrigeranti o condensatori non soddisfanno al loro scopo, i distillatori inesperti, i vasi per conservar l'acquavite non convenienti, i fornelli male conformati. E se ad onta di tutto ciò i distillatori pure vi trovano il tornaconto, non ne viene per questo ch'essi operino bene, poichè un maggiore e più sicuro vantaggio potrebbero assicurarsi, migliorando il loro modo di lavorare.

A soddisfare adunque a questi mancamenti, e per operare meglio, che ora non facciasi, credemmo opportuno dettare il seguente articolo.

Senza dubbio, egli è quasi impossibile lo sperare che nelle grandi operazioni si pervenga ad ottenere esattamente i risultati indicati dalla teoria, o somministrati dalle sperienze scientifiche; ma lo scopo dev' essere di avvicinarsi quanto è più possibile.

Prima adunque d' ogni cosa diremo, che siccome si adopera moltissima acqua in una distilleria, così è necessario instituirla vicino a qualche ruscello, ad una fonte, o dove l'acqua abbondi. Se fosse d' uopo trasportarla ogni giorno, questa spesa potrebbe ascender a tanto, che al proprietario ne derivasse uno scapito, anzichè un utile. Essa non deve giammai mancare. Quando la si trae con una tromba, convien farla giungere in un bacino o serbatojo, costruito espressamente a tale altezza, ch' essa coli per tubi muniti di robinetti all' uopo. Affinchè le operazioni non restino giammai sospese, è mestieri che il serbatojo possa contenere tanta acqua da non doverlo riempire che ogni mattina e ogni sera.

E nulla diremo della cantina, e del magazzino per contenere i vini e le vinacce che voglionsi distillare, e le acquavite conservare, chè quest' articolo andrebbe troppo per le lunghe.

Quando si considerino gli antichi apparati e i vizi che gli sono inerenti; e che dall' altra parte si osservino le forme variate, le dimensioni e i prezzi eccessivi dei nuovi, come i vasti locali di cui abbisognano, si è tentati di tornar ai primi, che meglio convengono ai piccoli proprietari ad industrianti che non bruciano che ad intervalli, e piccole quantità per volta. In fatti i nuovi apparati sembrano essere stati inventati pei grandi stabilimenti di distillazione, costano molto, presentano nella loro costruzione combinazioni senza numero, sono facili a guastarsi. Gli antichi, per lo contrario, abbenchè imperfetti, costano poco, sono facili a ripararsi, a situarsi, a maneggiarsi; consumano, è vero, molto combustibile, impiegano molta mano d' opera, e riducono a piccolissimo utile i vini che si bruciano. Ora noi domandiamo, fra questi due scogli non vi ha un mezzo per navigare con sicurezza? Non si potrebbe offrire ai piccoli proprietari un mezzo di sostenere coi loro antichi apparati, leggermente modificati, la concorrenza coi nuovi, anche i meglio perfezionati? Questa possibilità sembra conseguita dal sig. Astier.

L' idea madre dei nuovi apparati consiste nel trar profitto dalla differenza ch' esiste tra il grado che condensa il vapor dell' acqua, e il grado che condensa quello dell' alcool, onde separare l' uno dall' altro questi prodotti. Diffatti col serpentino ordinario questa separazione ha costantemente luogo; ma siccome questo serpentino non ha che un becco, la flemma e l' alcool, dopo essersi separati, si confondono necessariamente, e stillano insieme nel recipiente o nella botte. Si può con certezza e facilmente ottenere a parte,

con una sola distillazione di vino ordinario, l'alcool dall'acquavite a prova d'Olanda, e dall'acquavite al semplice grado, rifiutando la flemma.

In fatti, quando l'apparato sia messo in azione, i vapori che s'innalzano dalla caldaja trovano nel primo giro del serpentino una temperatura di 80 a 100 gradi del term. di Réaumur. L'acqua sola si condensa, e l'alcool in vapori passa nel secondo giro, in cui egli si condensa solo al vapore della temperatura più bassa che vi domina. Se si fa stillare a parte ciò che si condensa in ciascuno di questi due primi giri, si avrà la flemma per prodotto nel giro superiore, e per prodotto del giro inferiore dell'alcool e dello spirito. Quest'è ciò che stabilisce la teoria, quest'è ciò che si verifica nella pratica. Avendo il sig. Astier fatto costruire un serpentino disposto in modo che i prodotti della condensazione potessero esser raccolti separatamente nei quattro primi giri, ottenne da un vino debole i sette ottavi del prodotto in acquavite prova d'Olanda, ed un solo ottavo di acquavite *seconda;* mentre che lo stesso vino somministrava, con l'antico serpentino semplice, quasi altrettanto e forse più di acquavite *seconda* di quello che acquavite al semplice grado.

Come si vede la separazione dell'alcool dall'acqua ha realmente luogo in tutti i serpentini; essa è sensibile quanto che basta per approfittarne, intercettando di giro in giro i prodotti della condensazione.

Questo è ciò che si ottiene mediante piccolissimi tubi della grossezza di un dito, armati ciascuno di un robinetto per porli in azione a suo piacere.

Per la facilità dell'operazione i robinetti escono fuori della tinozza che serve di refrigerante. Alla fine dell'operazione, s'innalzarono le chiavi un istante, onde non vi rimanga del liquido nei tubi che, al più, accompagnano il serpentino principale nei suoi giri, escono dal refrigerante per la stessa apertura, e da là vanno a scaricarsi ciascuno nel suo recipiente. Un areometro indica il momento in cui bisogna separare le flemme, secondo che vuolsi ottenere dello spirito od acquavite a diversi gradi. Queste flemme sono riversate nella caldaja, o si conservano per le seguenti operazioni.

Con questo piccolo apparato si può conseguire, avuto riguardo alle proporzioni, tutto ciò che si fa coi più voluminosi e più complicati; cioè acquavite semplice, acquavite prova d'Olanda, ed anche di tre quinti e di tre sesti ma in piccola quantità.

Chiunque possegga un antico serpentino, può senza molte spese, adattarlo al nuovo sistema; basta che si applichino i tre o quattro piccoli tubi, e si pratichino alla tinozza del refrigerante i buchi necessari, cioè nel luogo ove passano i robinetti.

Oltre il vantaggio di somministrare prodotti più spiritosi, e risparmiare i tre quarti sull'acquavite *seconda*, il nuovo serpentino ha quello ancora di abbreviare della metà la durata di una distillazione, e per conseguenza di guadagnar sul combustibile quasi nelle stesse proporzioni.

(*sarà continuato*).

# VARIETÀ

## CONGRESSO SCIENTIFICO ITALIANO.

### SEZIONE DI AGRONOMIA E TECNOLOGIA.

*( Continuazione ).*

*Seduta* 14 *Settembre.*

Il Sig. Berizzi propone che venga eletta una Commissione permanente che si occupi di raccogliere nei varii paesi d'Italia, la storia dei progressi fatti nella produzione serica, e ne riferisca i risultamenti al venturo congresso.

Si discute intorno all'opportunità di instituire la proposta Commissione, e parlano il Canonico Bellani, G. Sacchi, Cesare Cantù, Sinco, Devincenzi e il Dottore Gera, e si delibera di farne soggetto di una speciale comunicazione nella seduta di lunedì 23 settembre.

Il Prof. Bonora dà lettura di alcune sue osservazioni intorno alle più comuni cause della polmonea lenta enzootica dei bovini della Lombardia, e sull'enologia delle medesime con quelle delle febbri intermittenti endemiche.

Il Dottore Salvagnoli, il Cav. Giovanetti, Cesare Cantù, l'Ingegnere Possenti, il Conte L. Taverna, il Dottore Luigi Cattaneo, il Prof. Zuradelli, l'Ingegnere Orighetti Gorzolato ed altri, discutono col Prof. Bonora intorno all'indole contagiosa e non endemica di questa malattia, e si conchiude dal Presidente essere necessario di raccogliere nuovi fatti e nuove osservazioni, che portino miglior lume alla questione che sì davvicino interessa la nostra agricoltura.

L' Abate Roncoroni legge una memoria sulla coltivazione dell' *orzo nampto o celeste*, e rende conto del copioso prodotto che porge. Egli mostra anche alcuni saggi del ricolto fatto in quest'anno.

Il Prof. Moretti dimostra non essere nuova questa varietà d'orzo; un tempo essere stata più diffusa la sua coltivazione, ed ora ristretta in paesi montuosi, ove a stento maturano gli altri cereali.

L' Abate Roncoroni conviene in queste osservazioni, e conchiude aver solo raccomandata questa coltura per la ricca sua produzione nell'agro Comasco.

*Seduta del 16 Settembre.*

Il Presidente prega i signori Dottore Gera, Cesare Cantù, A. Sagredo, Avvocato Salvagnoli e Sanguinetti, a prendere in esame le opere state donate alla Sezione ed a riferirne il savio loro giudizio.

Lo stesso elegge una commissione composta dei sigg. Conte Serristori, Cav. Giovanetti, Prof. Michela, Gottardo Calvi, Ingegnere Cadolini, Miani, Nobile L. Decristoforis, Conte A. Sagredo, A. Campiglio, Ingegnere Sarti e Coppa, affinchè visitino i principali opificii di Milano e la pubblica esposizione d'industria, e ne facciano rapporto.

Prega pure i signori Ingegnere Anastasio Calvi, Luigi Cattaneo, Nobile Vigoni, Conte Beffa, Conte Salmour, Ingegnere Francesco Brioschi, Prof. Comalti, De-Vincenzi, Alessandro Porro, Marchese Ridolfi, Barone Riccasoli, Dottore Gera, a fare escursioni agrarie nell' alto e basso Milanese, tenendone poi ragguagliata la sezione.

Invita i signori Dott. Gera, Prof. Ragazzoni, Beranger e Luigi Mari, ad esaminare la nuova memoria stata presentata da Giulio Sandri, sulla *golpe del fromento.*

Il sig. Guglielmo Coppa legge una memoria sul *vino* e sullo *spirito* che si può estrarre dal *riso* e dal così detto *risino.* Parlano su questo tema l' Abate Roncoroni, Rosnati, Beffa, Taverna, Sarti, Gianfilippi e Cantù, ed il sig. Coppa si offre a porgere nuove notizie sulla convenienza economica del suo processo.

Il Professore Carresi lesse una relazione sull' attuale stato delle scuole tecniche in Siena. Il Conte Serristori dimostra essere necessario imitare prima l' esempio, già dato da quattro lustri, nel Regno Lombardo-Veneto, di far precedere alle scuole tecniche buone scuole elementari. Su questo argomento parlano il Marchese Pallavicino, il Professore Ragazzoni, l' Ingegnere Sarti, di nuovo il Serristori, il Sacchi, il Conte Freschi, il Direttore delle scuole tecniche Parravicini, Savini, Cantono, L. Cattaneo, il Conte de la Roche-Pouchin, Cantù, ed il Professore Maiocchi. Il Prof. Gera cita l' esempio generoso dato a Verona dall' Abate Mazza, e si aderisce al voto di rendere pubbliche grazie a quel benemerito institutore.

*Sezione di chimica, 16 Settembre.*

Il sig. Coppa trattiene l' assemblea sulla presenza dello *zolfo* nel *riso*, e nell' insetto che si genera durante la fermentazione del medesimo.

*Seduta 17 Settembre.*

Il sig. Carlo Berra di Milano, propone il premio di una medaglia del valore di lire 400, a favore di quell' agronomo che presenterà al settimo congresso degli Scienziati che si raduneranno in Napoli la migliore memoria che tenda a far conoscere le vere cause per le quali viene innanzi tempo la morte dei gelsi; indagando, se, e quando proceda da malattie contagiose, ed indicando i metodi da accogliersi, sia per prevenire tali contagi, che per disinfettare il terreno.

Il premio verrà aggiudicato da una speciale commissione da eleggersi nel seno della sezione di agronomia e tecnologia del Congresso medesimo. La sezione stessa deciderà, nel caso che non pervenissero memorie degne di premio, se debba essere riproposto questo stesso tema per un successivo congresso, o se debba esservi sostituito altro argomento.

Il Cav. Trompeo fa conoscere, che dovendo riferire alla sezione medica intorno alla memoria del Dottore Balardini sulle cause della pellagra, chiede alla sezione di agronomia alcune nozioni di fatto sulla perniciosità del *Zea mais*, affetto dalla macchia. Porgono varie notizie su questo argomento il Dottore Gera, l' Abate Lambruschini, il Professore Ragazzoni, il M. Ridolfi, e si conchiude che a meglio sciogliere il quesito occorre il concorso di una commissione composta di medici e di agronomi.

Il sig. Preda legge alcuni cenni intorno alla possibilità e convenienza di ridurre le *brughiere* (scopeti) dell' alto Milanese a boschi di pino silvestre o comune.

Parlano su questo tema il Conte Sanseverino, il Professore Moretti, il Dottore C. Cantù, Poggio, Freschi, Maiocchi, M. Ridolfi ed altri, e si conchiude approvando la memoria, per la somma sua importanza che può aver per la più economica riuscita del dissodamento delle brughiere di Lombardia.

L' ingegnere Possenti comunica le osservazioni del medesimo fatte intorno al metodo stato trovato dal francese Guenon, per riconoscere le migliori vacche da latte, ed esprime il voto di raccogliere nuovi studii e nuovi fatti in proposito.

Discutono su questo interessante argomento il sig. Gera, il Conte Freschi, l' Ingegnere Cattaneo, ed il M. Ridolfi, e si applaude alle preziose notizie da quest' ultimo comunicate.

*( Dal Diario della sesta riunione degli Scienziati italiani in Milano ).*

GHERARDO FRESCHI COMPIL.

---

Per chi riceve il Giornale immediatamente dalla *Tipografia e Libreria dell' Amico del Contadino* in S. Vito, e dalle *Librerie* filiali di Portogruaro e Pordenone, il prezzo dell' annua associazione è di Austr. L. 6.90. — Per chi lo riceve *franco* a mezzo della Posta, è di Austr. L. 8.90. — Ogni altro recapito, o mezzo di spedizione, sta a carico del Socio. Le associazioni si ricevono presso i principali Librai, nonchè presso gli II. RR. Uffici Postali, e presso la Tipografia e Librerie sopraindicate.

Le lettere, e i gruppi vorranno essere mandati franchi: *Alla Tipografia e Libreria dell' Amico del Contadino in San-Vito.*

*L' Amico del Contadino* fa cambj con qualunque giornale nazionale od estero.

---

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, TIP. DELL' AMICO DEL CONTADINO